0007952458
X810-297

教草 第廿

豆腐一覧

國産を繁殖せしめ國家の鴻益を謀り人々をして各其業に就しむるハ幼時より其産業を授るにあり然れども各地の風土各人の望一様ならざれバ父兄たるもの其子弟をして預め各業の大畧を知らしめ其好む所乃業に従事せしむるをよしとせん因て今國産となるべきものゝ内より各業の大槩を記し之に画図を加へ童蒙をして他日脩産の階梯となさしめんとす

明治七年九月 博覧會事務局

定價金五錢

第一 稲米
第二 糖製
第三 養蚕
第四 生糸
第五 樟虫
第六 野蚕
第七 葛布
第八 苧麻
第九 草綿
第十 製糸草木
第十一 索麪
第十二 葛粉
第十三 藍
第十四 青花紙
第十五 製茶
第十六 烟草
第十七 漆
第十八 蒔繪
第十九 蠟
第廿 白柳
第廿一 疊表
第廿二 香蕈
第廿三 [redacted]
第廿四 蜂蜜
第廿五 油
第廿六 臙脂
第廿七 澱粉上
第廿八 澱粉下
第廿九 褐腐
第卅 豆腐

豆腐一覧

創始

豆腐は支那の創製にして漢の淮南王劉安に起れる事彼國の書に見えたるを皇朝にては蓋し元亨建武の前より在しならむ北畠玄恵の庭訓往来及異制庭訓往来に出づれば上世の書見る所なし

造法

先づ大豆を水に浸すこと一昼夜今朝より浸せば明朝磨べし凡て豆腐の精粗は水の善悪に因る故に殊更水を擇ぶべし扨水に浸したる豆を第二の器に移し銅杓(第十八圖)にて豆と水と等分に少許づゝ碾磑に入れて挽く第三の器にて碾磑を纏へる故に豆の粉汁外に流れ出ず第四の桶に入る其ひきたる豆汁を釜中に入れ焚火にて一沸させしめ泡高く起る時釜の内面周囲に冷水三杓を澆ぎ後竹刷(第八圖)にて油浮厚一分方五分許を着け釜中を一攪すれば泡尽て澄清に又蓋を覆ひ再沸するを待つて又前の如くし柄杓(第七圖)を以て布袋(第九圖)に汲入る其他へ流れ出ざる為に薄き縁ある箱(第十圖)を片端は釜へうけ片端は袋へ入れて汲込むなり其後水三四杯汲入れ置下にある圖の如く袋中の豆汁を搾り終りて後又袋へ釜中なる再び沸騰せし豆汁を入れて搾りて後水を釜へいれ沸騰せしめて搾る事前の如くなし前後一同に合せ大桶中にて攪廻しながら竹の小柄杓にて滷汁一杓を入れて緩々攪まぜ布を覆ひ置き暫時して又二杓を入れ攪ぜ又遂次三杓を入る又布を覆ひ置粗凝固らんとする処を候ひ扁籃(第十四圖)を入れ小石を中に載せ置ば漸々下に澱む上面の水籃中に満るを汲出す事両度許にして彼桶を少し傾け匣に汲入る法は匣(第十五圖)の上へ框(第十六圖)を案し布切(第十七圖)を湿し匣中に敷き四辺を餘し匣外に垂し置其次に銅杓(第十八圖)にて汲て入れ框と等しく垂る布にて四方より包み竹簀(第十九圖)を敷き其上に壓蓋(第廿圖)を載せ壓石(第廿一圖)を置く暫時にして 甲

乙 四方の穴より水の出るに隨て壓蓋漸次に框の面より下に下り陥る其時壓蓋を去り框を取除け匣の両辺に甲乙丙丁の四つの枕木を置き又壓蓋を載せ蓋の上に壓石を置きて壓る事暫時蓋の棧甲乙の枕木に至るを度とし石を去り蓋を除き匣と共に水槽中にて匣を脱く布切は其侭水中に置稍冷るを待て脱すべし是にて出来上るなり

○水の分量は乾豆四升五合の豆粉汁に水壹斗五升許を度とし滷汁の量は四升五合に滷汁五合程を度とす

調理

豆腐を料理するに種々の品あり 丙

丁 炙豆腐、油煠、泡雪、ちや金銀豆腐、ふわふわ豆腐、つとゐり豆腐、松皮豆腐、麦藁豆腐、なんばん豆腐、うどん豆腐、とやうふぎやさどうふ、観音汁、伊勢豆腐、雷どうふ其等は中古寛永前よりある製なり近来いり豆腐、擬製豆腐、けんちんまき、六條豆腐、田楽、湯豆腐種々あり其他種々の製法は豆腐百珍豆腐続百珍といふ書あり就て見るべし

食料の外用法

堆朱を擬造するには炙豆腐の心を取て焦る皮を雑へざる様に水を搾て去て朱漆を常の如く合せ 戊

己 其中に豆腐を雑へ篩によく精細に煉り合せ器物を塗て陰室にて乾し其後利刀にて種々の彫刻すべし

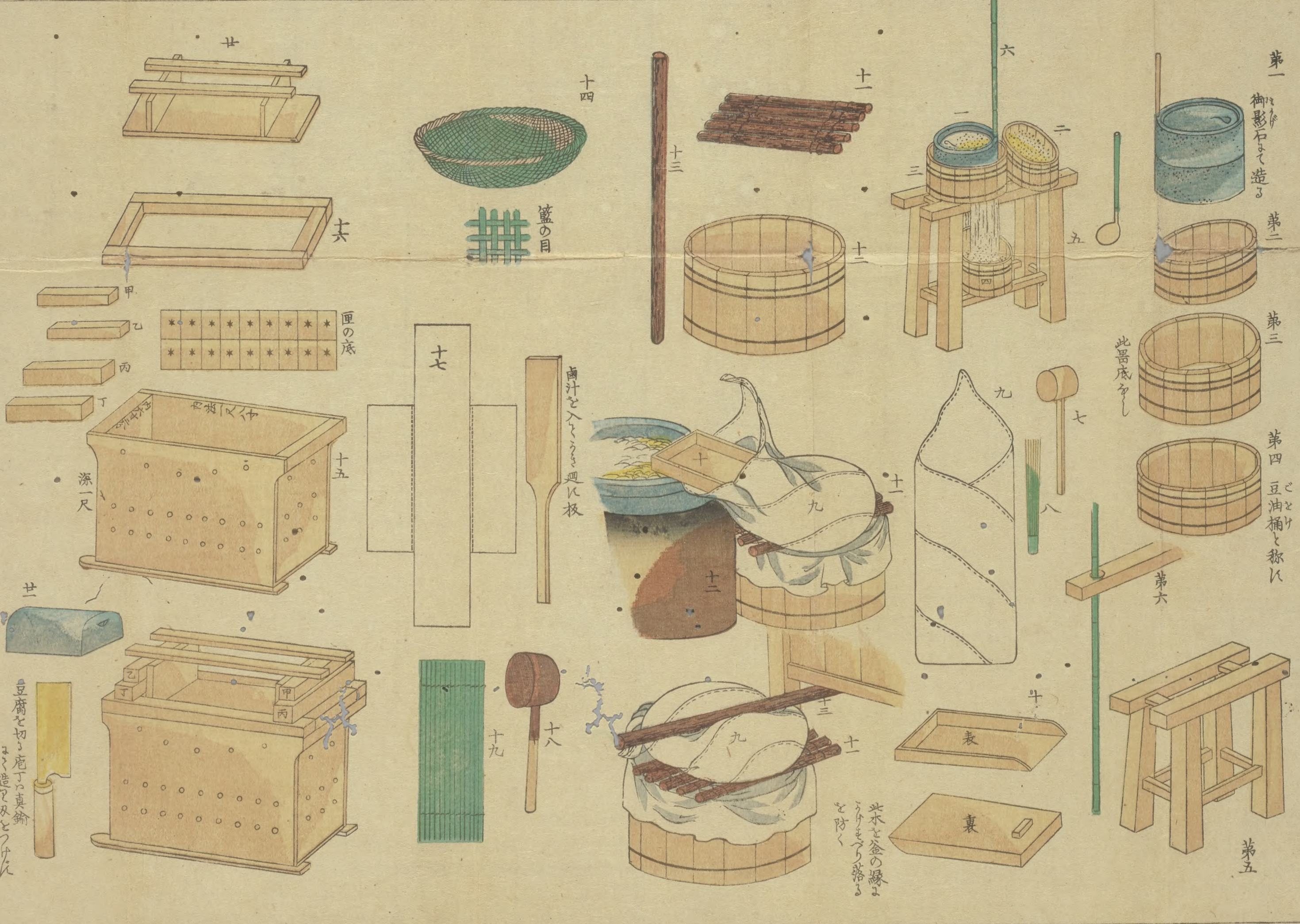
○豆腐の湯は衣類の洗濯に用ゐて垢膩を去る事他の洗ひ薬を用ゐるに勝れりといふ亦天井及畳の汚穢るを洗ひ拭ふに此湯を用ゐるなり

○豆腐の滓を雪花菜といひ乾して末とし婦人の澡豆に用ゐてよし

明治五年十一月 榊原芳野原稿

同 七年七月 武田昌次抄録

服部雪齋畫



男爵田中美津男氏寄贈
先代田中芳男男旧蔵書
昭和七年
B 65992
東京大学総合図書館